



COMPTE—RENDU DE LA TABLE

« VERS UNE RENCONTRE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE EN PRODUITS LOCAUX »



Avec le soutien de la



socopro

DEMANDE DES CANTINES

Contexte :

Demande des producteurs de quantifier la demande des cantines

Méthodologie :

Enquête du groupe de travail approvisionnement « du local dans les cantines » pour quantifier les demandes des cantines (53 cantines avec 12 432 repas/jour et 4 sociétés de catering avec une estimation de 40 000 repas/jour, d'où un total de 52 000 repas/jour).

- ⇒ Réponses en majorité des cantines de l'enseignement avec une minorité de cantines d'hôpitaux, maisons de repos, crèches.
- ⇒ Majorité des réponses des cantines à Liège et dans le Hainaut où se trouvent un grand nombre de cantines.



Résultats globaux :

Pommes de terre :



- ✓ demande totale de 1340 tonnes.
- ✓ 4ème gamme la plus demandée (pommes de terre épluchées, lavées et coupées sous-vide).
- ✓ Frites plus utilisées dans les cantines autonomes.
- ✓ Pommes de terre fraîches plus souvent utilisées par les cuisines centrales

Fruits et légumes :



- ✓ 2 fois plus de pommes que de poires
- ✓ les cantines utilisent 54% de légumes surgelés
- ✓ les cuisines centrales utilisent 47% de légumes frais
- ✓ En surgelé : haricots, brocolis et choux-fleurs
- ✓ En frais : tomates, salades et verdure, concombres

Viande (Volailles, porc, bœuf et mélange de viande)



- ✓ Dans les cantines, prépondérance des volailles et mélange de viandes
- ✓ Dans les cuisines centrales prépondérance de porc et bœuf
- ✓ Les produits les plus populaires sont les morceaux les moins nobles : haché, carbonade, cuisses et blancs de poulet. Ce sont aussi les morceaux les moins chers
- ✓ 90% de la viande est fraîche

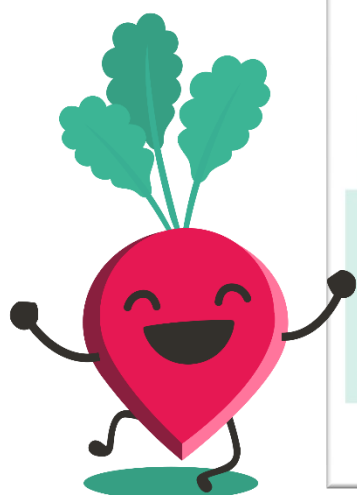
Provenance des produits (bio/local)



- ✓ ¼ des cantines peuvent donner une information sur la provenance de leurs produits. Les produits les plus wallons sont les pommes et les poires, les produits viandeux et les pommes de terre.
- ✓ A peine 28% des cantines peuvent dire si les produits sont bio
- ✓ Produits les plus souvent bio : pommes, poires, légumes et œufs
- ✓ Produits les moins souvent bio : pommes de terre, produits viandeux et produits laitiers
- ✓ Produits à la fois bio et wallons : 5% sur 28% des produits

Les fiches synthèse sont désormais disponibles sur le portail Manger Demain :

<https://www.mangerdemain.be/2021/12/07/caracterisation-de-la-demande/>



OFFRE DES PRODUCTEURS

Méthodologie :

- ⇒ Questionnaire envoyé à 160 producteurs, 114 y ont répondu, y compris distributeurs et transformateurs

Résultats globaux :

- ✓ Offre diversifiée avec plus de 390 produits dont 65% des produits ont au moins un label (bio pour moitié). Les signataires du Green Deal surreprésentent le secteur bio
- ✓ Filière bio : porc, œufs, fruits et légumes
- ✓ Les ¾ des répondants ont un canal de commercialisation direct (vente à la ferme, paniers) ou en circuit court avec au maximum un intermédiaire tel qu'épicerie ou coopérative
- ✓ 82% des répondants effectuent des livraisons, le plus souvent entre 15 et 50 kilomètres, soit 1h de trajet aller-retour
- ✓ Offre des producteurs bien calibrée pour répondre à des petites structures. Intéressant de se regrouper pour répondre à la demande des cuisines de collectivité (appro régulier, transformation, gamme de produits plus diversifiée, et service clients)

MATCHING OFFRE-DEMANDE

Plateforme Le Clic local :

- ✓ Base de données des producteurs et acheteurs professionnels.
- ✓ Présentation du Clic local par l'Apaq-W : données digitales de vendeurs professionnels, référencement gratuit avec affichage des conditions et services, acheteurs précisant les attentes. Mise à jour des données. Rubrique petites annonces. Zoom plus saisonnier sur une offre ou un acheteur qui aurait un besoin particulier
- ✓ Importance de la plateforme actuelle avec 932 vendeurs inscrits, 356 collectivités et 391 produits référencés
- ✓ Perspectives : Faire un outil plus moderne et plus interactif avec davantage d'informations, articles de communication, préciser l'ensemble des formations, développer une newsletter, développer des réseaux sociaux dédiés à cette plateforme. Refonte de la plateforme en 2022



Freins pour les producteurs : 3 témoignages

- ✓ Coopérative Faircoop : Producteurs laitiers (marque Fairebel) auxquels se sont joints des producteurs de viande et de fruits - ouverte à tous les producteurs : gros volumes à satisfaire car acheteurs peuvent être regroupés en centrales d'achat, Faircoop travaille de ce fait avec des transformateurs. Lait stérilisé UHT en coopérative, budget des cantines est bas (environ 4 euros/jour) et il est donc difficile de leur proposer des produits à forte valeur ajoutée.
- ✓ Coopérative à Civry : la coopérative permet de répondre plus vite et plus facilement, cependant pas facile de s'aligner sur le prix demandé, difficulté d'approvisionner les cantines pendant la période froide et certains produits ne sont pas retenus par les cantines : exemple du pourpier qui doit être nettoyé convenablement et travaillé
- ✓ ADL de Comblain-au-Pont en projet de création d'une coopérative : difficulté des deux cantines contactées à identifier leurs besoins sur une période de six mois à un an ou de connaître l'origine de leurs produits